

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER DOC

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gradevole, con sentore di frutta, pera matura e melone. Fruttato, ben strutturato ed elegante al palato.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	650 - 750 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Sylvaner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	70 hl
Vinificazione:	3/4 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/4 in botti di acacia da 50 hl
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

### Proposte di abbinamento:

- Tris della Valle Isarco (due tipi di canederli e mezzelune ripiene di spinaci)
- Insalata di asparagi verdi e bianchi con frutti di mare
- Asparagi bianchi con salsa bolzanina

### Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	5,90 g/l
Estratto secco netto:	23,50 g/l
Zuccheri residui:	2,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA  
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT